

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Faux crumble aux abricots



Ce **faux crumble** est très simple à préparer et la pâte à crumble **se garde** plus d'une semaine dans une boîte ce qui permet de préparer des desserts aux fruits rapidement et simplement.

Abricots Gingembre moulue Anis Cardamome moulue Muscovado ou sucre roux Eau	Pâte à crumble 50 g de sucre 50 g de beurre 50 g de poudre d'amande 30 g de farine
--	---

Préchauffez le four à **200°**

Mélangez tous les ingrédients de la **pâte à crumble**. Répartissez en **grumeaux** sur un silpat ou une plaque à pâtisserie.

Faites cuire **10 minutes** en égrenant à la fourchette de 4 dernières minutes.

Mettez en boîte. Surtout ne pas éteindre le four et le maintenir à 200°.

Enlevez les noyaux des **abricots**, coupez-les en 4.

Saupoudrez des épices **gingembre**, **cardamome** et **anis**. Elles sont toutes les trois indispensables pour une harmonie parfaite des saveurs.

Saupoudrez très légèrement de **sucre Muscovado** ou de sucre roux sans exagération.

Versez un **filet d'eau** et enfournez pour **10 à 15 minutes** à 200°.

Dressez vos coupelles.

Pour les plus gourmands, vous pourrez ajouter un peu de **mascarpone** dans le fond des coupelles moi je préfère un peu de **faisselle** sucrée.

Ce dessert est idéal avec les fruits d'été car il n'est pas nécessaire de les cuire trop longtemps, imaginez une version fruits rouges avec une pointe de vinaigre balsamique ou le mariage de pêches bien mûres et de quelques framboises.